

今月のおすすめ点心

各 ¥1,100(税込¥1,188)

蜜汁叉烧酥 叉烧入りパイ
Char siu (barbecue pork) pie

百花蝦多士 海老すり身のセトースト
Deep fried minced prawn on toast

韭王煎竹卷 黄ニラ入り湯葉の焼きもの
Deep fried bean curd skin rolls with chives

玉蘭帶子餃 芥蘭入り帆立の餃子
Steamed scallop and chinese kale dumplings

咖喱牛肉角 牛肉入り揚げ餃子 カレー風味蒸し
Steamed beef dumplings in curry sauce

蟹肉魚翅飽 フカヒレ入り蟹肉小籠飽
Steamed crab meat and pork dumplings with shark's fin

XO米沙雞 鶏肉のXO醬蒸し
Steamed chicken with XO sauce wrapped in lotus leaf

★古法馬拉糕 広東風蒸しカステラ
Cantonese steamed sponge cake (Ma Lai Go)

※ 別途10%のサービス料を頂戴いたします。

Lunch 禄 ROKU

御1人様 (2名様より) ¥5,000 (税込¥5,400)

烧味拼凉菜 前菜
Appetizer

海鮮豆腐羹 海鮮と豆腐のとろみスープ
Mixed seafood and tofu soup

(+648円で名物 フカヒレ入りスープ餃子に変更できます。又は
+4320円でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更できます。)

點心4品 點心4品
Dim sum

本日推介料理 本日の一品料理
Today's recommended dish

北菇滑雞蒸飯 或 雞絲扒炸麵
干し椎茸と鶏肉入り蒸しご飯 又は 鶏肉細切り入りあんかけかた焼きそば
Steamed rice with dried shiitake mushrooms and chicken or
Deep fried noodles with shredded chicken

和栗嚙嚙啫啫 和栗入りココナッツミルクの冷しお汁粉
Japanese chestnut and mixed beans coconut soup

※ 別途10%のサービス料を頂戴いたします。

Lunch 寿 JU

御1人様 (2名様より) ¥7,500 (税込¥8,100)

焼味拼涼菜

前菜

Appetizer

魚翅灌湯餃

フカヒレ入りスープ餃子

Soup dumpling with shark's fin

(+3780円でフカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮に変更できます。又は

+3780円で家全七福特製、上湯で仕上げた燕の巣と鶏挽き肉のどろみスープに変更できます。)

北京烤填鴨 或 七福脆皮鶏

北京ダック 又は 金鶏の姿揚げ

Peking duck or Seventh Son's famous crispy chicken

點心

点心4品

Dim sum

廚師推介料理

料理長のおすすめ一品料理

Chef's recommended dish

北菇滑雞蒸飯 或 雞絲扒炸麵

干し椎茸と鶏肉入り蒸しご飯 又は 鶏肉細切り入りあんかけかた焼きそば

Steamed rice with dried shiitake mushrooms and chicken or

Deep fried noodles with shredded chicken

甜品

デザート

Dessert

★ランチコース(禄・寿・桂花) をご注文のお客様に限り
10800円の32頭干し鮑を9720円でご提供致します。

※別途10%のサービス料を頂戴いたします。

Lunch 桂花 KEIKA

御1人様 (2名様より) ¥11,500 (税込¥12,420)

焼味拼涼菜

前菜

Appetizer

蟹肉腿茸百花翅 或 紅焼排翅

(+3240円)

蟹肉入り金華ハムと卵白のどろみスープ フカヒレ添え 又は

フカヒレ《ヨシキリザメ》の姿煮 (フカヒレの姿煮をお選びの際は+3240円頂戴いたします)

"kim wa" ham and egg white soup with shark's fin and crab meat or
Braised standard shark's fin in purse shape

點心

点心3品

Dim sum

廚師推介海鮮料理

料理長のおすすめ海鮮料理

Chef's recommended seafood dish

蠔油炒白金豚

白金豚の牡蠣ソース炒め

Stir fried sliced Japanese pork with oyster sauce

上湯浸時菜

季節野菜の上湯スープ浸し

Seasonal vegetables cooked in kim wa ham stock

自選飯 或 麵

御飯 又は 麵

Rice or noodles

甜品

デザート

Dessert

※別途10%のサービス料を頂戴いたします。